Nr. 5. i 6. Lwów dnia 22. września 1900. Rok V.

Przegląd Mleczarski

Wychodzi w każdą pierwszą sobotę miesiąca.
Roczna prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi **2** kor.
Dla prenumeratorów „Rolnika" bezpłatnie.

Prenumeratę nadsyłać należy do Administracyi „Rolnika", Lwów, Słowackiego 8.
Adres Redakcyi: *Dr. Tadeusz Rylski*, Lwów, Wydział Krajowy, Departament III.

Treść:

Od Redakcyi.

Wydanie obecnego numeru „Przeglądu mleczarskiego" uległo znacznej zwłoce z powodów od Redakcyi niezależnych. Dążeniem naszem będzie aby zwłoki podobne na przyszłość się nie powtarzały. Poczyniliśmy starania w magistratach, lwowskim i krakowskim o stałe dostarczanie nam sprawozdań z miesięcznych cen targowych produktów nabiałowych. Notowania te jakkolwiek wiele pozostawiają do życzenia mogą jednak być pomocne przy zawieraniu umów przez mleczarnie.

Rezultat pierwszej oceny masła.

Podczas pierwszej oceny masła odbytej we Lwowie dnia 5. maja 1900 r [1]) najlepszemi okazały się próbki masła nadesłane przez mleczarnie:
Kozłów p. Milatyn nowy. Mleczarnia dworska.
Łąkła p. Żegocina. Mleczarnia dworska.
Tęgoborza p. loco. Spółka włościańska.
Bachórz p. Dynów. Mleczarnia dworska.
Czudec p. loco. Spółka włościańska.
Hoszany p. Rudki Mleczarnia dworska.
Oleszyce p loco Mleczarnia dworska.
Hartowiye p Pruchnik. Mleczarnia dworska.
Stubno p. loco. Mleczarnia dworska.
Spasów p, Tartaków. Mleczarnia dworska.

Te też mleczarnie uzyskały stopień ogólny bardzo dobry na 39 mleczarń które w ocenie wzięły udział.

[1]) Patrz „Przegląd mleczarski" z dnia 26 maja 1900 nr. 3 i 4 str. 9,

Nasze mleczarnie i ich produkcya w r. 1899.

przez Dr. Tadeusza Rylskiego.

II.

W tem, cośmy powyżej powiedzieli staraliśmy się wskazać na dodatnie i ujemne strony obecnego stanu mleczarstwa.

Z tych ostatnich uderzyć nas przedewszystkiem musi nader rozdrobniona produkcya. Owych 546.000 kg. masła do których wyrobu potrzeba u nas aż 99 mleczarń (wyłączam miejskie), — wyrabia sześć mleczarń duńskich średniej wielkości, z których na każdą liczy się przeciętnie 2,500.000 litrów mleka rocznie. Rozdrobniona ta produkcya przy wielu mleczarniach, które nawet nie są wstanie wyprodukować 5 klgr. dziennie, ogromnie utrudnia zbyt, deprecyonuje wartość, wreszcie i na jakość masła wpływ wywiera, gdyż mała mleczarnia nie jest w stanie opłacić kosztów maszynowych udoskonaleń rozmaitego rodzaju, odpowiedniego personalu i t. d. — Sam wyrób masła siłą rzeczy ograniczyć się musi do jaknajprymitywniejszego postępowania.

Aby temu zaradzić nie możemy brać przykładu wprost z zagranicy, z krajów, które nas o dziesiątki lat wyprzedziły, gdzie zresztą stosunki gospodarcze ułożyły się całkiem inaczej. Nie możemy zatem forsownie zakładać mleczarń dużych, parowych, kosztem 30 lub 40.000 złr. gdyż narażałoby to nas na znaczne wydatki i kto wie czyby się opłaciło. Mimo bowiem dość znacznej ilości krów jakie trzymamy, produkujemy mało stosunkowo mleka. Dlatego należałoby się chwycić innego systemu; t. zw. filii śmietankowych również już w nie-

których zagranicznych mleczarniach zaprowadzonego. System ten nie naraża na zbyt wysokie koszta inwestycyjne a pozwala zabrać w jednem miejscu znaczniejsze ilości mleka, względnie śmietanki.

Już sama nazwa wyjaśnia system. Mleczarnia taka składa się z centralnej stacyi zaopatrzonej w dużą maślnicę, i z filii których całe urządzenie składa się z centryfugi, chłodnika, lub basenu na zimną wodę. — Mleko na filiach zostaje odtłuszczone. chude mleko na miejscu zużytkowane, śmietankę zaś odsyła się do mleczarni głównej gdzie zostaje ona zakwaszoną i przerobioną na masło.

System ten ma dużo dobrych stron nad którymi nieco nam się zastanowić należy.

Dostarczanie mleka wprost do mleczarń przez spółkowych jest wskazane wszędzie tam, gdzie poszczególni dostawcy mieszkają blizko siebie, gdzie zatem jedna mleczarnia może łatwo oddzielać śmietankę i robić z niei masło. Jest także i na miejscu tam, gdzie mleczarnia połączoną jest z serownią.

W wszystkich innych wypadkach filie śmietankowe muszą mieć pierwszeństwo. — U nas rzadko zdarza się okolica, w której może mleczarnia większa — bo o takich tylko mówimy — pokryć swoje zapotrzebowanie mleka w najbliższem sąsiedztwie. Zwzwyczaj musi ona zakontraktowywać mleko i w dalszej okolicy chcąc choćby 2—3.000 litrów przerabiać dziennie. Zmuszona więc jest transportować całe mleko czyto drogą kołową, czy koleją i następnie albo zatrzymywać z konieczności mleko chude, co jest po największej części balastem, albo odsyłać je tą samą drogą Jestto postępowanie zazwyczaj kosztowne i narażające na straty tak jedną jak drugą stronę.

Zakładanie filii śmietankowych w takim wypadku pozwala uniknąć wszystkich tych niedogodności. System ten jednak ma i inne dobre strony. Śmietanka oddzielona natychmiast po wydojeniu zachowuje zazwyczaj dłużej świeżość i dobry smak, mniej ulega zepsuciu. Łatwo wytłómaczyć to tem, że każda centryfuga czyści dość dokładnie mleko. I tak n. p. szybkie odcentryfugowanie zapobiega często t. zw. smakowi buraczanemu w mleku (*Rübengeschmack*), co stwierdzono doświadczeniami.

Dla dostawcy ma system ten tę zaletę, że umożliwia mu uzyskanie świeżego zupełnie mleka chudego w lecie, wymaga mniej chłodzenia, (gdyż chłodzi się tylko zazwyczaj śmietaokę t. j. $^1/_6$ lub $^1/_7$ całej ilości mleka), powoduje, że mniej naczyń pozostaje do mycia, i umożliwia znaczne oszczędności przy transporcie zwłaszcza kolejowym.

Dla całego zaś przedsiębiorstwa, czy spółki, ma tę ogromną zaletę, że kapitał zakładowy i koszta ruchu mogą być znacznie niższe jak przy jednej mleczarni z wyłączną dostawą mleka.

Na systemie tym urządzonych jest kilka mleczarń w Niemczech jakoto: Spółka mleczarska Wallmow, (orzerobiła w r. 1896 450.000 ltr. mleka), Plathe, Fulda-Lauterbach i Starogród w Pr.

I u nas rzecz sama już nie jest nowością gdyż mleczarnie w Oleszycach (pow. Cieszanów) i Mstowie (pow. Limanowa) posiadają każda po kilka filii i dzięki tylko temu mogą znaczniejszo ilości mleka przerabiać.

Brak odpowiednich ludzi, jako technicznych kierowników mleczarń, który dotąd dotkliwie uczuwać się daje, zostanie prawdopodobnie w najbliższym czasie usunięty, gdyż Wydział krajowy organizuje stałe kursa mleczarskie które powinny przysporzyć rocznie 24 praktycznie i teoretycznrie wykształconych mleczarzy.

W ostatnich czasach ze strony właścicieli mleczarń i z poza ich grona słyszeć się dały żądania zorganizowania eksportu masła poza granice kraju, gdzie spodziewano się uzyskać wyższe ceny. Ze wszystkiego co powyżej powiedziano wyciągnie łatwo Czytelnik wniosek że na akcyę taką jeszcze zawcześnie, bośmy na nią jeszcze nie przygotowani — już choćby z tego względu że produkujemy zamało.

Nie znaczy to jednakże, aby sprawę tak ważną zostawić samej sobie. Przemysł każdy - jak się ktoś słusznie wyraził — jest cieplarnianą rośliną, której długo bardzo ogrodnik ze swej pieczy wypuszczać nie powinien z obawy, aby nie uschła.

Stworzenie jakiejś instytucyi — jakiegoś biura jako pośrednika między małym naszym producentem i kupcem, byłoby może najwłaściwszem. Takie biuro mające na czele rzutkiego człowieka mogłoby i powinno prócz wyszukiwenia doraźnego źródeł zbytu — zbierać daty i przygotowywać materyał dla akcyi na szerszą skalę w przyszłości.

Powiedzieliśmy u wstępu, że stoimy wobec chwili przełomowej, kiedy z przemysłu drobnego zacznie się wykluwać przemysł większy. Potrzebuje to bliższego wyjaśnienia. Wszystko, na co powyżej staraliśmy się nacisk położyć przekonuje nas, że stosunki się zmieniły obecnie, że te małe mleczarnie, które były dobre wtedy, kiedy je zakładano, dziś, gdy nie są poszukiwane, ale same muszą szukać w kraju i po za krajem źródeł zbytu, stają się za słabe i nie wytrzymują konkurencyi. Siłą więc rzeczy, ieśli nie mają zginąć, muszą się udoskonalać, wiązać w większe spółki, szukać ludzi fachowo wykształconych do kierownictwa, szukać źródeł zbytu. Trudności te nie istniały, gdy mieliśmy w kraju kilka mleczarń

Że zaś przemysł sam pierwsze początki przebył, że z dniem każdym powstają mleczarnie a już istniejące powiększają swoją produkcyę — nieodzowną wydaje się pomoc jeszcze wydatniejsza jak dotąd i równoczesne ściste rozpatrzenie dróg i środków, jakimi przemysł ten najszybciej do rozkwitu doprowadzić można.

O zakładaniu mleczarń.

Jeżeli zestawimy i porównamy zyski jakie dają różne mleczarnie uderzy nas przedewszystkiem ogromna w nich różnica. Podczas gdy jedne przynoszą tylko bardzo mały dochód, inne rozwijają się wprost nadzwyczajnie, dając wysoki procent od zakładowego kapitału.

Grają w tem rolę różnorodne czynniki, jak n. p. zbyt, dobroć dostarczonego mleka, środki komunikacyjne etc. jednakże różnice owe na punkcie rentowności mleczarń okazują się często tam, gdzie warunki zdają się być równie dobre. Zdarza się nawet nieraz że mleczarnie mniej korzystnie położone lepiej idą od tych, którym wszystko zdawało się zapowiadać jak najlepszy rozwój.

Na czem to polega? W wielu wypadkach w nieracyonalnem założeniu albo w wadliwem prowadzeniu.

Przypatrzmy się bliżej obu tym względom. Założenie powinno być praktyczne, tanie i pozwalające na rozszerzenie się w przyszłości.

Co do praktyczności, powinno się przedewszystkiem zbadać jaki zakres produkcyi może najwięcej przynieść dochodu, czy jedynie sprzedaż mleka pełnego, czy fabrykacya masła, lub wyrób serów — czy też kombinacya wszystkich tych trzech sposobów zużytkowania mleka.

Co do tej kwestyi musi panować zupełna jasność i powinno się ją zbadać dokładnie. I gdy się doszło już do przekonania po odnośnych studyach w tym kierunku który z tych rodzajów jest najzyskowniejszy, powinno się oznaczyć stanowczo jaka ilość mleka potrzebna jest do przeróbki i do jakiego stopnia interes da się rozszerzyć.

Powinno się wyjść z tej zasady, żeby z początku zadowalać się małą ilością, ale równocześnie zabezpieczyć się, aby tę ilość przy rosnącej produkcyi móc powiększyć. Najpierw musi być zapewniony zbyt dla mniejszej ilości potem podnosi siz go, ponieważ im więcej mleka przerobi się tem tańsze okażą się koszta produkcyi.

Po uporaniu się z tym punktem następuje wybór miejsca, sporządzenie planu budowy i urządzenia, jak również ułożenię kosztorysu. Na tym punkcie może tylko fachowo wykształcony w budowaniu mleczarni technik udzielić odpowiednich rad i informacyj.

Mleczarnię urządza się albo w lokalach, które dawniej służyły innym celom, albo stawia się specyalnie na to przeznaczony budynek. Wprawdzie postawienie nowego budynku połączone jest z większymi kosztami stare budynki są po największej części niepraktyczne i mimo wszelkich poprawek posiadają zazwyczaj braki które później dają się bardzo przykro odczuwać. Powinno się więc jeśli to jest tylko możliwe dawać pierwszeństwo budynkom nowym wówczas nawet jak koszta założenia są przez to wyższe, się wrócą one bowiem z pewnością później.

Przy sposobności musimy zwrócić uwagę na błąd który często się popełnia. Niejedni są tego mniemania że budowę można wznieść nie oglądając się wcale na opinię technika, który ma ustawić maszyny wewnątrz budynku. Powinien w gotowym budynku maszyny ustawić, jak, to jego rzecz. Zapomina się przytem jednak zupełnie, że praktyczne urządzenie maszynowe wymaga odpowiedniej przestrzeni, żeby maszyny swą czynność swobodnie rozwinąć mogły.

Powinno budować się o ile możności najtaniej — to jest unikać niepotrzebnych wspaniałości, nadzwyczajnych ozdób - a cały nacisk kłaść na praktyczne wykonanie. Powinno się również mieć zawsze na oku ewentualne powiększenie produkcyi. Dotyczy to również maszynowego urządzenia.

Wogóle na punkcie maszyn najracyonalniejszem jest żeby tylko sprawiać co najpotrzebniejsze, za to takie, które posiadają najlepsze własności użytkowe i są najdoskonalszej konstrukcyi. Całe maszynowe urządzenie założenie rur, kotły parowe, chłodniki, powinno się zawsze oddać tej firmie, która potem za należyte funkcyonowanie tychże przyjmuje odpowiedzialność.

Dobre maszyny i odpowiednie urządzenie nie zapewniają jednak mleczarni rentowności gdy produkcya i zarząd nie są należycie prowadzone.

Jest więc koniecznie potrzebnem, żeby kierownictwo mleczarni oddać osobie, która za nie bierze całkowitą odpowiedzialność.

Znamy spółkowe mleczarnie których kierownik wykonuje bez żadnego planu różne czynności pali pod kotłem, mleko centryfuguje itd. Nigdy nic z tego dobrego nie wynikło. Naturalnie nie każda mleczarnia mleczarnia może mieć dyrektora technicznie wykształconego, dobrze opłaconego mleczarza, powinien jednak każdy kierownik być wiarygodnym, posiadać zmysł praktyczny potrzebne mleczarskie wiadomości i być obznajomiony z obsługą maszyn.

Nie zawsze można znaleść technicznie wykształconą osobistość, inteligentny człowiek jednak może przez uczestnictwo na jednym kursie mleczarskim, przez praktykę w dobrej mleczarni, zdobyć potrzebne wiadomości i stać się odpowiednim do zajęcia miejsca kierownika mleczarni i wypełnienia zadania nań włożonego.

Przyjąwszy wreszcie, że mleczarnia funkcynuje bez zarzutu, że zbyt jest zapewniony a kierownik posiada należyte wykształcenie i zrozumienie rzeczy, przekonamy się jednak, że wszystko to nie doprowadzi nas do celu, jeżeli główny warunek nie będzie spełniony, mianowicie jeżeli nie będzie dostarczane dobre mleko. Złe albo nawet średniej jakości mleko pełne, do przeróbki na masło lub ser się nie nadaje.

Co do przymiotów jakie dobre mleko posiadać powinno — i co do środków jakich chwycić się należy żeby producentów zmusić do dostarczania takowego pomówimy wkrótce

(*Alfa-Mitteilungen*).

Choroby krów i wady mleka.

Czasopismo „Schweizerische Milchzeitung“ podaje wykład prof. Erhard'a, który w streszczeniu przytaczamy. Zawiera on wiele praktycznych wskazówek jak należy postępować z krowami mlecznemi. Jeżeliby nasi hodowcy zechcieli podług tych wskazówek postępować, a błędnego często postępowania z krowami unikać, byłoby to z korzyścią nie tylko dla hodowli, ale także i dla produkcyi masła i sera.

Choroby wymion i wady mleka są dawno znane stają się one częstszymi w miarę zwiększającej się produkcyi mleka i zmuszają nas do zastanowienia się, jakie ego objawu są przyczyny, i czy tym przyczynom zapobiedz nie możemy.

Prof. Erhard jako pierwszą przyczynę chorobliwych przypadłości u krów uważa przepełnienie w stajniach, dalej brak wydatniejszego ruchu eśli się wyłącznie żywi na stajni a nie wypędza na pastwisko.

Brak wentylacyi w oborach jest powszechny a stajnie z dobrą wentylacyą należą do rzadkich wyjątków, nawet przy dobrem urządzeniu zdarza się często, że wentylatory są stale zabite ażeby w stajni było ciepło które przyczynia się do większej produkcyi mleka.

Przypuściwszy, że takie tłumaczenie jest słuszne, nie zapominajmy że nieodświeżane, ciepłe ale zepsute

powietrze oddziaływa szkodliwie na jakość mleka. Podobnie i zdrowie zwierząt cierpi silnie, przy temperaturze 24°C. organizm zwierząt wydelikaca się i łatwo ulega różnym chorobom.

Tak silne a niebezpieczne rozszerzanie tuberkulozy w obecnych czasach jest skutkiem tego ułatwione.

Karma dawana bydłu bywa coraz więcej skomplikowana — może przyczynia się to do większej mleczności krów, wpływa jednak bardzo ujemnie na dobroć mleka, a dalej na wyroby t. j. na masło i sery.

W czasie inspekcyjnego zwiedzania obór — powiada prof. Erhard — widziałem często większe zapasy karmy jak kiełki słopowe, wytłoki i różne odpadki przy fabrykacyi oleju, makuchy i t. d. Kiełki zwykle kwaśne a inne materyały spleśniałe. W takich wypadkach w serowniach następują straty z powodu pojawienia się wad serów a jeżeli nastąpi zakaz używania takiej karmy, złe ustaje natychmiast.

Przytem z naciskiem dodać należy, że nietylko ten który, przerabia mleko, traci wskutek karmienia krów nadpsutemi materyałami, lub przesadnej ich ilości, ale i hodowca naraża swój inwentarz na różne choroby. Przy staraniach o podniesienie mleczności nie należy nigdy przesadzać — paszę podawać zdrową i w odpowiednim stosunku.

Dla produktów mlecznych bardzo szkodliwe są tak zwane pleśnie; znajdują one się wszędzie w powietrzu, a przedewszystkiem w obfitości w stajennem powietrzu nieczystem.

W naszych stajniach można widzieć na powałach oknach i t. d. wiszące pajęczyny, zaprószone i zabłocone, albo skutkiem wilgoci przegniłe. Tamto wegetuje w ogromnej ilości pleśnie, które następnie unoszą się w powietrzu, opadają do naczyń z mlekiem, a nawet wprost do mleka, szczególnie tam gdzie mleko stoi w otwartych naczyniach aż do ukończenia podoju. Tym sposobem mleko zdrowe wypływające z wymion, zakaża się i staje się powodem strat przy wyrobie serów.

Każdy producent mleka powinien starać się o utrzymanie największej czystości w stajni, w żłobie, naczyniach do mleka i czyste utrzymanie samych krów. Tym sposobem uniknie wielu chorób u zwierząt.

Zapalenie wymion spowodowane bakteryami jedna z najniebezpieczeńszych chorób wymion, pojawia się najczęściej tam, gdzie krowy całemi latami zostają w zadusznej — nieczystej stajni.

Tuberkuloza, ta najniebezpieczniejsza choroba pojawia się najczęściej u krów które, jako przeznaczone do znaczniejszej produkcyi mleka, stoją ciągle w stajni. Wiadomo ogólnie jak straszne niebezpieczeństwo grozi ludziom a szczególnie dzieciom przez spożywanie mleka od krów tuberkulicznych.

Prof. Erhard przestrzega aby mleka dobrze nieprzegotowanego wcale niespożywać.

Oprócz chorób wymion wady mleka mogą być spowodowane przez inne czynniki.

Nitkowato ciągnące się mleko może być spowodowane przez spleśniałą podściółkę, przez złe siano lub inną nadpsutą karmą.

Sine mleko pewnego gatunku pleśnie, znajdujące się na ścianach, powałach mleczarni lub serowni.

Czerwone mleko dostajemy często od świeżo ocielonych krów i to przechodzi samo przez się. Zdarza się jednak że przyczyną tego jest pęknięcie krwionośnego naczynia w wymieniu, jeżeli np. druga krowa nastąpi na wymię.

Z wszystkich tych uwag wynika, że dobre i użyteczne mleko możemy mieć tylko przy utrzymaniu największej czystości wszędzie tam gdzie się mleko znajduje, dalej przy najstaranniejszem czyszczeniu naczyń mlecznych, a nakoniec, trzeba dodać uwagę, że przed dojeniem należy umyć wymiona i dojki krowy, a następnie ten, która ma doić, win en sobie umyć ręce jak najstaranniej.

(X.)

Cechy mleczności krów.

Nörner zajął się zbadaniem, o ile t. z. oznaki mleczności pozwalają wyrobić sobie trafny sąd o wartości krowy dojnej. W badaniach tych zwrócono uwagę na następujące cechy: 1) wygląd żeński; 2) długa głowa z oczami na wierzch występującemi; 3) delikatna, łatwo przesuwalna skóra, dająca się przesunąć na udzie daleko w tył; 4) drobne fałdy na szyji i w kroku; 5) cienki długi ogon z długą, miękką kiścią włosów na końcu; 6) znaczny odstęp pomiędzy kręgami; 7) lekkie zagłębienie w środku linii łączącej oba biodra; 8) wymię pokryte delikatnymi włosami, wielkie, sięgające daleko naprzód i w tył; 9) mocno rozwinięte dójki nadliczbowe; 10) mocno wężowate żyły mleczne; 11) duże zwierciadła mleczne i 12) dobre kształty tarczy mlecznej.

Co do wyglądu mlecznego, te badania doprowadziły do przekonania, że jestto trafna oznaka mleczności, tak samo jak duże oczy, który nadają krowie łagodny wyraz. Natomiast ani długa głowa, ani też cienka i pofałdowana skóra nie stanowi pewnego kryterium; tem mniej jeszcze — cienki ogon.

Na odstęp pomiędzy kręgami w wielu okolicach bardzo się uważa; oznacza się go z odległości pomiędzy żebrami, jak również z odległości pomiędzy kręgami ogonowymi. Wedle Nörnera te cechy mają pewną wartość przy oznaczaniu mleczności. W związku z niemi pozostaje pewne zagłębienie linii grzbietowej w miejscu, gdzie kończą słę lędźwie i zaczyna się krzyż. Że wielkie wymię nie zawsze wskazuje znaczną mleczność jest rzeczą dawno wiadomą, gdyż zdarzają się wielkie wymiona mięsiste lub tłuste: mięsiste jednak wymię nie kurczy się po wydojeniu krowy. Dobre wymię powinno być pokryte cienką skórą z delikatnem, gęstem owłosieniem. U dobrych dójek widzi się często skórę na wymieniu i w kroku, jakby obsypaną otrębami i tłustawą. Wskazuje to na dobre rozwinięcie gruczołów łojowych w skórze; jest to zatem wiarygodna oznaka mleczności.

Tak samo dobrze rozwinięte dójki nadliczbowe są wskazówką obfitego wykształcenia substancyi gruczołowej w wymieniu, chociaż u wielu krów bardzo mlecznych nadliczbowych dójek nie spotykamy. Obok dobrze rozwiniętego wymienia, wężowato wijące się żyły mleczne są dobrą oznaką, a z wielkiemi żyłami mlecz-

nemi idą zwykle w parze obszerne miedniczki mleczne. to jest otwory w mięśniu brzusznym, przez które żyły mleczne wchodzą wewnątrz tułowiu. Tarczy mlecznej odmawia Nörner wszelkiego znaczenia,

Deutsche Thierärtzliche Wochenschrift.

Wiadomości bieżące.

W pierwszych dniach września rozpoczął się sześciotygodniowy kurs mleczarski urządzony kosztem kraju w Mstowie p Jodłownik (powiat Limanowski) Kierownikiem kursu jest krajowy instruktor mleczarstwa p. Jan Biedroń. Uczniowie w liczbie dwunastu korzystają w szerokiej mierze z praktyki w dużej i dobrze urządzonej mleczarni miejscowej. Kurs skończy się egzaminem około 15. października. O mleczarzy zgłaszać się można do kierownika kursu lub do biura informacyjno-handlowego.

Wystawa mleczarska odbyć się ma w kwietniu r 1901 w Hangö (Finlandya). Koszt jej urządzenia obliczono w przybliżeniu na 14.000—16 000 koron.

Zarząd lasów dóbr Krasiczyn uwiadamia nas, że dzięki ogłoszeniu w „Przeglądzie“ wpłynęło wiele zgłoszeń na paczki do transportu masła Każdy jednak z zamawiających żąda innych wymiarów pudełek. Dla tartaku jest to rzeczą kłopotliwą i mogłoby się chyba wówczas opłacić gdyby zamawiający żądał odrazu znaczniejszej ilości paczek ciętych według przez siebie podanych rozmiarów.

Paczki dotąd wyrabiane cztero- i pięciokilogramowe oglądaliśmy i kształt ich nie pozostawia nic do życzenia, dlatego byłoby najlepiej gdyby odbiorcy przyjąć je zechcieli. Tartak zresztą może się zastosować do życzeń odbiorców gdyby ci zgodzili się na jeden typ dla nich dogodniejszy.

Aby ułatwić porozumienie chętnie podejmiemy się pośrednictwa.

Towarzystwu akcyjnemu „Alfa-Separator“ w Sztokhnlmie przyznano na wystawie Paryskiej „Grand Prix.“

Wypadek z centryfugą. W niemieckiej mleczarni spółkowej w Bleialf zdarzył się przed niedawnym czasem wypadek, któzy dowodzi jak przykre skutki może pociągnąć za sobą niestaranność w obchodzeniu się z centryfugą i odwlekanie naprawy zepsutych części. Podczas paszczania w ruch centryfugi ręcznej Alfa-B pękł sztyft korby w chwili gdy ta znajdowała się w górze. Robotnik zajęty jej obracaniem upadł wskutek tego przez korbę na ziemię z taką siłą, że uległ silnym uszkodzeniom klatki piersiowej, które spowodowały dłuższą niezdolność do pracy.

Konsulat niemiecki we Lwowie o mleczarstwie galicyjski m Przed rokiem złożył konsulat niemiecki we Lwowie swemu rządowi obszerne sprawozdanie o stosunkach mleczarskich w Galicyi. Sprawozdanie to umieściło niemieckie Towarzystwo rolnicze w swoich publikacyach, dzięki czema możemy czytrlnikom podać najciekawszy ustęp odnoszący się do pytania: z jakich przyczyn masło galicyjskie nie może znaleźć na rynkach niemieckich odpowiedniego zbytu.

„Rozmaite względy gospodarskie wstrzymują rozwój mleczarstwa w Galicyi. Wymienić tu należy przedewszystkiem ogromne rozdrobnienie produkcyi, brak kapitału, brak fachowo wykształconych kierowników mleczarń, wreszcie odpowiedniej organizacyi handlu Towarzystwa rolnicze starają się wprawdzie mleczarstwo podnieść przez podniesienie hodowli krów mlecznych; również organizują kursa dla odpowiedniego wykształcenia personalu, natomiast brak jeszcze dotąd szkoły mleczarskiej w kraju. Działalność pojedynczych właścicieli dóbr jest również słabą tak, że większych umów zawrzeć nie można. Tak n. p. pragnął zastępca jednej z większych firm holenderskich zakontraktować dostawę pół wagonu masła w Galicyi nie znalazł jednak nikogo ktoby się tego podjął Ogromną szkodę wyrządzają tutejszemu handlowi masłem oszukańcze firmy dostarczające t. z. „galicyjskie masło“ Z powodu licznych skarg straciła ta „gałęź przemysłu“ w Niemczech nieco grunt pod nogami, natomiast w ostatnich czasach popyt na tutejsze masło lepszej i średniej jakości znowu się nieco zwiększył, szczególnie w Hamburgu i Berlinie. Liczne tamtejsze domy handlowe zwracały się w tym celu do Tow. rzystwa rolniczego krakowskiego. Towarzystwo uwiadomiło o tem ze swej strony właścicieli mleczarń, zdaje się jednak, że z powodu braku jednolitego towaru większe umowy nie doszły do skutku.

Istnieje tu nadzieja, że przecież wywóz masła do Niemiec przybierze znaczniejsze rozmiary,

W każdym razie niemieccy odbiorcy dobrze zrobią jeśli będą ostrożni.“

KRONIKA.

Wpływ pogody na wydajność mleka. Discon zrobił w szkole rolniczej w Bethonval następujące spostrzeżenia nad wpływem atmosfery na wydajność mleka u krów. „Czynność gruczołów mlecznych jest tem żywsza, a równocześnie ilość wydzielonego mleka tem większa, im wilgotność powietrza stoi bliżej punktu zupełnego nasycenia, gdyż wówczas wydzielanie wody przez płuca i przez skórę jest najsłabsze. Zimne dreszcze zmniejszają wydzielanie mleka jak i ilość tłuszczu w mleku.

Poza pewną granicą wysokiej temperatury ilość wydzielonego mleka się również zmniejsza, zawartość tłuszczu nie zmienia się jednak znacznie. Po zimnej pogodzie znajdowano podczas ciepłych deszczów lub w dniach gorących w 1 *l* mleka 3 do 5 *g* tłuszczu mniej lub więcej Na wiosnę i w lecie przebywanie na pastwisku tylko u niektórych krów powiększa wydajność mleka. Z pomiędzy pięciu krów użytych do obserwacyi, jedna po przebyciu nocy w stajni dała 10 *l* mleka z 30 *g* tłuszczu zaś po nocy przepędzonej na pastwisku 10 *l* mleka z 25 *g* tłuszczu. Natomiast inna krowa trzymana w nocy w stajni dała tylko 8,5 *l* mleka z 27,5 *g* tłuszczu, a po patwisku nocnem — 10,5 *l* mleka z 31 *g* tłuszczu. *(Oester. Molkerei Zeitung).*

Pobudzenie latowania u krów. W celu przyśpieszenia latowania u krów można zastosować z bardzo dobrym skutkiem odwar z korzeni pokrzywy. Garść cienko pokrajanych korzeni gotuje się przez $^1/_2$ godziny w 7 do 8 *l* wody i zadaje 1 *l* odwaru trzy razy na dobę, rano, w południe i wieczór. Jeżeli popęd płciowy objawi się zaraz na drugi dzień, należy dalszego zadawania zaprzestać.

Zadawanie lekarstw płynnych bydłu rogatemu. Goubaux, zmarły niedawno dyrektor szkoły weterynaryi w Alfort we Francyi, stwierdził, że przy zadawaniu bydłu rogatemu płynnych lekarstw z butelki przez gębę dostaje się płyn na czternaście razy w pięciu razach do oskrzeli. Jeżeli zaś lekarstwo zadaje się przez nos, zdarza się to samo na dziesięć razy — w ośmiu. Nic to nie szkodzi, gdy zadany środek nie jest szkodliwy dla dróg oddechowych. W przeciwnym jednak przypadku mogą nastąpić mniej lub więcej niebezpieczne, niepożądane obrażenia. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, najlepiej wstrzykiwać bydłu leki płynne do jamy pyskowej przy zamkniętych wargach, zapomocą zwykłej serengi, używanej do lewatyw.

Przyczynek do kwestyi dwurazowego lub trzyrazowego dojenia krów.

(Próbne dojenia, które wykonał p. Snowadzki, urzędnik gospodarczy w Kąsinowie przez Pamiątkowo).

Udój mleka w Kąsinowie. — 4 krowy dojone

2 razy dziennie | **te same dojone 3 razy dziennie.**

Nr. krowy	Razem ltr.	Zawartość tłuszczu	Nr. krowy	Razem ltr.	Zawartość tłuszczu
5.	148	3,03%	5.	$146^{3}/_{4}$	2,19%
6.	$127^{3}/_{4}$	„	6.	$120^{3}/_{4}$	„
7.	$100^{1}/_{4}$	„	7.	104	„
8.	$159^{1}/_{4}$	„	8.	$136^{4}/_{3}$	„
Razem .	$335^{1}/_{4}$		Razem .	$508^{1}/_{4}$	

4 krowy dojone

3 razy dziennie | **te same 2 razy dziennie.**

Nr. krowy	Razem ltr.	Zawartość tłuszczu	Nr. krowy	Razem ltr.	Zawartość tłuszczu
1.	153	2,69%	1.	$140^{1}/_{4}$	2,87%
2.	$131^{3}/_{4}$	„	2.	106	„
3.	$100^{3}/_{4}$	„	3.	$105^{1}/_{4}$	„
4.	$109^{3}/_{4}$	„	4.	$106^{1}/_{2}$	„
Razem .		$^{3}/_{4}449$	Razem .	458	

Wiadomości handlowe.

Mleczarstwo na Syberyi.

Cały ruch mleczarski na Syberyi zawdzięcza swój rozwój żydom, i obecnie na tem polu pracuje ich cała falanga, jako pośredników, którzy w najbardziej zapadłych kątach zbudzili uśpione kapitały wiejskie, tak iż od lat dwu w promieniu czterystu wiorst od Omska nie ma żadnej wioski, gdzieby nie było jednej lub kilka mleczarń.

Jednocześnie nauczyli się już po wsiach fałszować masło za pomocą tłuszczów, gdy dotychczas Sybirak fałszował wagę masła za pomocą soli i kamieni. Jednocześnie zbiorowość żydowska (kahał) zyskała wpływ, którego rezultatem jest wiele przedsiębiorstw o kapitale zbiorowym i żywa wymiana zdań i myśli miedzy kupcami Wschodu i Zachodu Państwa. Owocem tej wymiany bądzie monopol maślany. I to także postęp, bo jak z rękoczynów mechaniki w fałszowaniu masła doszliśmy do chemicznych operacyi z tłuszczami, tak samo zamiast Icka brodatego będzie pachciarz bezosobowy, rzecz cywilizowana, monopol.

Zaczątkiem tego monopolu jest kapitał osób i firm żydowskich w Omsku, które zyskały poparcie współwyznawców z Wilna i Odesy (jak głucha wieść niesie) i oprócz kapitału, będącego w handlu maślanym, na początek z górą 50.000 rub. włożyli w dzierżawę pół pasterskich, które oddają z warunkiem utrzymywania pachtu. Rzecz jasna, że gdy tych roboczych pachciarzy będzie dostateczna rzesza, monopol kahału będzie regulował ceny! Syberya jest zbyt wielką iżby monopol omski mógł wywrzeć wpływ na ceny ma ła na rynku wszechświatowym (Londyn), lecz to nic nie powiększy zysku pojedynczego producenta w okręgu dosyć obszernym. jaki może ogarnąć monopol omski. *(Gazeta Polska)*

Notowania targowe:

Berlin 15. września. Masło dworskie i spółkowe I a 112 mk. II a 108 mk. III a 103 mk. gorsze 98 mk. Masło wiejskie 80—90 mk Masło Polskie —.— mk. Masło Galicyjskie —.—.

Targ ożowiony jakkolwiek z innych targów nadeszły wiadomości o zmianach, i zmniejszoniu się transakcyi. Przyczyną tego jest obfity zbiór owoców który zawsze wpływa na obniżenie się konsumcyi masła.

Magdeburg 15 września Masło stołowe 2·20 – 2·60 mk. za 1 kg.

Przecietna cena dla pruskiej monarchii wynosiła w sierpniu b. r. 234 fen.

Hamburg 31 sierpnia. Masło 1 klasy 110—120 mk. 2 klasy 108—110 mk. Galicyjskie (z cłem) 83—88 mk. za 50 kgr. Tendencya spokojna.

Lwów 20 września. Drobniejsze umowy na całoroczne przesyłki pocztowe zawarte za pośrednictwem biura informacyjno handlowego. Ceny zimowe (1 października — 1 czerwca) — 2·40 do 2·60 kor, loco Lwów. Ceny letnie (1 czerwca — 1 października) — 2·00 kor. loco Lwów za 1 kgr.

Odpowiedzialny redaktor *Dr. Tadeusz Rylski.* Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Z drukarni i litografii Pillera i Sp. we Lwowie, ul. Łyczakowska l. 3.